

VORSPEISEN

Gegrillte Jakobsmuscheln | Spitzpaprika | Taboulé | Safran Aioli | Kressesalat
A/C/G/M/N/R/L/O
€ 20,50

Eingelegte Steinpilze & Eierschwammerl | Kräuteröl | getrüffelter Ziegentopfen |
Kopfsalatherzen | Limonen Vinaigrette | gebackene Süßkartoffel-Triangoli
A/C/G/H/L/O
€ 18,50

Gebeizter Attersee Saibling
geeiste Buttermilch | Avocado | eigener Kaviar | Dill
D/G/L/O
€ 18,50

Klassisches Beef Tatar | Senfcreme | Wachtelei | Wildkräutersalat | Toast
A/C/D/G/M/L/O
€ 19,00

Kleiner gemischter Salatteller
mit Balsamico **oder** French Dressing
A/C/G/L/M/O
€ 8,00

SUPPEN

Rinderbouillon
wahlweise mit Frittaten **oder** Grießnockerl **oder** Kaspressknödel
A/C/G/L/O
€ 8,00

Perlhuhnssenz | kleines Gemüse | Polenta Ravioli
A/C/G/L/O
€ 9,50

Safran-Fenchelcremesuppe | Basilikum | Räucherlachs Crostini
A/C/D/G/L/O
€ 10,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Sautierte Steinpilze „a la Trifolati“ | Tagliatelle | getrocknete Tomaten | Parmesan
A/C/G/O
€ 21,00

Confiertes Landei | Erdäpfel-Nussbutter Schaum | Blattspinat | Trüffelvinaigrette
C/G/L/O
€ 19,50

FISCH HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Seeteufel Medaillon | Ragout von weißen Bohnenkernen und
Bouchon Muscheln | junger Mangold | Rosmarinkartoffeln

A/D/G/L/O/R

€ 33,00

Wildfang Garnele | Gremolata-Gewürzöl |
lauwarmer Fenchelsalat | Nizza Oliven | Spinat Risotto

A/D/G/L/O

€ 32,00

FLEISCH HAUPTGERICHTE

Karree vom Tauernlamm mit Aromaten gebraten
Thymian-Senfsauce | gratinierte Süßzwiebel | Gemüse Allerlei

C/G/L/M/O

€ 35,00

Gebratene Tiroler Milchkalbsleber
Balsamicojus mit schwarzen Johannisbeeren | wilder Brokkoli | Butterreis

A/G/L/O

€ 25,00

Rinderfilet vom Grill
Rotweinsauce | Blattspinat | gratiniertes Baguette mit Steinpilz-Trüffelbutter

G/L/M/O

€ 38,00

Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb
Petersilienkartoffeln **oder** Kartoffel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

A/C/G/L/M/O

€ 27,00

Tafelspitz vom Almoachsen
Cremespinat | Röstkartoffeln | kalte Schnittlauchsauce | Apfel-Kren

A/C/G/L/M/O

€ 26,50

DESSERT & KÄSE

Pfirsich Pavlova
Lavendel | Himbeerröster |
Hausgemachtes Bellini-Sorbet
C/G/H/O
€ 13,00

Fichtensprossen Eisparfait
Waldbeeren Coulis | Zitronen Tartelette | Minze
A/C/G/H/O
€ 13,00

Gianduja Schokoladen Törtchen
Mandel-Krokant | Passionsfrucht Sorbet
A/C/G/H/O
€ 13,00

Karamellierter Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster **oder** Apfelmus
A/C/G/O
€ 15,00

Affineur Käse Variation
Trauben | Feigensenf | Baguette
A/C/G/H/M/O
€ 14,50

A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fische
E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch/Lactose H-Nüsse L-Sellerie
M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere